



## Kipsaté met pindasaus

*Gemarineerde kipspiesjes van de grill met een romige pindasaus. Een populaire hap die iedereen aan tafel blij maakt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 700 gr kipfilet in reepjes
- 2 el sojasaus
- 1 el kerriepoeder
- 1 kl kurkuma
- 2 el arachideolie
- 1 el bruine suiker
- 2 teentjes look
- houtspiesjes

Voor de saus:

150 gr pindakaas

200 ml kokosmelk

1 el rode currypasta

1 el sojasaus

1 kl bruine suiker

1 el limoensap

## Bereidingswijze

---

1. Meng de sojasaus, kerriepoeder, kurkuma, olie, suiker en geperste look tot een marinade.
2. Meng de kipreepjes erdoor en laat minstens 30 minuten marineren.
3. Week de houtspiesjes in water en rijg de kip erop.
4. Grill of bak de spiesjes 12 tot 15 minuten, regelmatig kerend, tot ze gaar en licht gekleurd zijn.
5. Voor de saus: verwarm de kokosmelk met de currypasta in een steelpan.
6. Roer er de pindakaas, sojasaus, suiker en limoensap door tot een gladde saus, laat 3 minuten pruttelen.
7. Serveer de spiesjes met de warme pindasaus.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)